Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 14 sierpnia 1926 roku. № 33

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. MARC H. VAN LAER.

# Wpływ tlenu na zjawiska fermentacji.[1]

Prace pierwszych badaczy, którzy poświęcili się badaniu zjawisk fermentacji należą do rzędu prac czysto chemicznych. Lavoisier przyczynił się do ustalenia bilansu fermentacji alkoholicznej, który później wyrównał Gay Lussac. Lavoisier i Laplace są twórcami tego podstawowego pojęcia, że przemiana pożywienia, dokonywana przez istoty żywe, jest w istocie identyczna ze spaleniem się ciał organicznych; wydziela się podobna ilość ciepła, uwalniają się podobne produkty, kwas węglowy i woda. Pożywienie więc może być rozpatrywane jako zbiornik energji chemicznej. Rozkład produktów spożywczych dostarcza żywym istotom energję konieczną do objawów życiowych: ruchu, powstawania nowych tkanek i t. d.

W pół wieku później Pasteur odkrył nowy świat, świat fermentów i stwierdził, że fermentacja należy do zjawisk par excellence anaerobicznych (beztlenowych).

Rozkład pożywienia, który następuje podczas fermentacji jest nie tak daleko posunięty, jak rozkład, zachodzący w obecności powietrza. To też, by uzyskać ilość energji konieczną do podtrzymania swej energji życiowej, fermenty muszą rozkładać o wiele większe ilości pożywienia, niż inne istoty żywe, istniejące w stanie aerobji (tlenowym). Drożdże np. mogą skonsumować w ciągu 24 godzin ilość cukru odpowiadającą sto razy wziętej ich wadze. Fermenty są zatem niezwykle energicznemi czynnikami, rozkładającemi materję organiczną. Jest to konsekwencją ich anaerobicznego sposobu odżywiania się. Pasteur ujął tę obserwację w słowną formułę: „fermentacja jest życiem bez powietrza". Pasteur uważał, że ta sama komórka jest zdolna jednocześnie do oddychania, t. z. do spalania zupełnego pożywienia na dwutlenek węgla i wodę, lub do fermentacji; zależnie od warunków anaerobji lub aerobji w jakich się znajduje. Wespół ze swymi współpracownikami Pasteur uwydatnił te fakty, nie tylko w stosunku do drożdży ale i w stosunku do pleśniaków, i różnych tkanek roślinnych.

Doświadczenia jego są zbyt sławne i znane, by nad niemi dłużej się zatrzymywać.

Jednakże jeżeli fermentacja jest zjawiskiem oddychania anaerobicznego, powinna być tem czynniejszą im mniej jest tlenu w środowisku, w którem się odbywa. Ale w tym wypadku Pasteur nie zdołał poprzeć swych poglądów dostatecznie przekonywującemi doświadczeniami.

W swych poglądach na siłę fermentu pomija on czynnik jakim jest czas i to, że siła fermentu nie może być wykładnikiem szybkości fermentacji. W dodatku Buchner dowiódł nieco później, że fermentacja postępuje również szybko bez tlenu, jak i w jego obecności.

Jednakże Pasteur miał rację, ale ani on, ani Buchner nie rozporządzali dość dokładnemi metodami, by sprawdzić swe hypotezy i ustalić doświadczenia o niezbitej wartości. W rzeczywistości zjawiska fermentacji i oddychania nigdy nie są zupełnie sobie obce. Cochin dowiódł oddawna, iż drożdże w razie zupełniego braku tlenu nie są zdolne do fermentacji alkoholowej. Podobnież fermenty tak wrażliwe na tlen, jak fermenty masłowe potrzebują do życia kilku milimetrów ciśnienia tego gazu.

Rozwiązanie tej sprawy otrzymaliśmy dzięki pracom z fizjologji ogólnej, a mianowicie: dzięki pracom Hill'a i Meyerhoffa nad skurczami muskularnemi. Badania te są ze wszech miar ciekawe, ponieważ pozwalają ująć w sposób zupełnie nowy procesy zużytkowywania pożywienia przez żywe istoty.

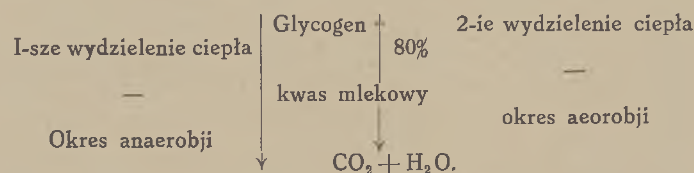
Było już wiadomem, że muskuł pracujący w braku tlenu wytwarza kwas mlekowy, który niknie w zetknięciu z powietrzem.

Meyerhoff uzupełnił te badania pod względem chemicznym. Pierwsze wydzielenie się ciepła odpowiada ilościowo przemianie pewnej części *glycogenu* w kwas mlekowy według wzoru:



$$(C_6\ H_{12}\ O_6)\ n - 2\ n\ C_3\ H_6\ O_3.$$

Co się tyczy powtórnego wydzielania ciepła towarzyszy ono całkowitemu zniknięciu w obecności tlenu kwasu mlekowego powstałego podczas pierwszej reakcji. Następuje to w chwili zetknięcia się z tlenem. Nie jest to jednak zwykłe utlenianie się, jak przypuszczano dawniej. Zaledwie 20% kwasu mlekowego spala się na dwutlenek węgla i wodę. Pozostałą część kwasu odnajdujemy w muskule w postaci glycogenu. Słowem cykl tych reakcyj da się ująć w sposób następujący:




Życie w stanie aerobji nie polega więc wyłącznie na zupełnym rozkładzie pożywienia przez spala-

[1]) Art. niniejszy ukazał się w „Le petit Journal du Brasseur" w Nr. 1376 z dnia 28 maja 1926 roku i jest streszczeniem dokonanem przez prof. Marc'a H. Van Laera, odczytu prof. Schoena z Instytutu Pasteur'a w „Institut des Hautes Etudes" w Brukseli.

nie; tylko mała część pożywienia zostaje spalona, a mianowicie taka, która jest wystarczającą do odbudowy drogą syntezy substancji, stanowiących rezerwę organizmu. Oddychanie zatem nie ma na celu całkowitego zużytkowania energji chemicznej, zawartej w pożywieniu, a jedynie odtwarza energję rezerwową.

Inaczej mówiąc, energja konieczna dla czynności życiowych jest wytwarzana we wszystkich wypadkach przez zjawiska, które mogą być zaliczone do zjawisk anaerobicznych typu fermentacyjnego. Oddychanie jest konieczne do powrotnej przemiany produktów fermentacji w nowe tkanki lub w rezerwę pożywienia.

Zostało ono sprawdzone bardzo starannie nie tylko sposobem kalometrycznym ale i przez miareczkowanie chemiczne glycogenu, kwasu mlekowego i tlenu, pochłanianego podczas czynności oddychania.

Podobne zjawiska zachodzą z fermentacji. Meyerhoff sprawdził je u fermentów mlekowych, a następnie u drożdży. Biorąc w rachubę zjawiska oddychania dochodzi się do wniosku, iż właśnie w podobny sposób na te zjawiska zapatrywał się Pasteur.

Obecność tlenu opóźnia fermentację w ten sposób, że produkty fermentacji znikają natychmiast, by stworzyć nowe tkanki.

Dodawanie do środowiska błękitu methylenu, który pobudza oddychanie, lub kwasu cyanowego, który je powstrzymuje, daje pod tym względem bardzo charakterystyczne wyniki.

Stoimy więc wobec zjawiska o znaczeniu ogólnem.

Utlenianie powodowane przez oddychanie nie przyczynia się do większego zużytkowania pożywienia, rozkładając je ostatecznie na dwutlenek węgla i wodę. Utlenianie zaoszczędza pożywienie w inny sposób, doprowadzając do pierwotnego stanu produkty rozkładu, co pozwala na ich ponowne zużytkowanie. Cały ten cykl przemian może być porównany do pracy akumulatora: proces fermentacji, który bezpośrednio powoduje pracę, odpowiada wyładowywaniu się akumulatora; proces oddychania może być porównany do nabijania akumulatora przez baterję galwaniczną.

---

## Piwowarstwo w Polsce w XVIII w.

Znaczna część szlachty i nawet magnatów pozostawała, szczególnie w pierwszej połowie XVIII-go wieku, wierna piwom krajowym, nie silącym się na naśladownictwo gatunków cudzoziemskich. Przez długi czas w Łowiczu i jego okolicach słynęło piwo łowickie, które w dużych ilościach przywożono do Warszawy. W Lublinie i w okolicach było poszukiwane piwo wąchockie. Piotrków pił piwo gielniowskie. W Poznańskiem i Kaliskiem cieszyło się wielkiem uznaniem — grodziskie. W Warmi — eleborskie, „które także szacowane było w Warszawie pod imieniem czarnego piwa". Dopiero pod koniec panowania Augusta III-go, jak podaje Kitowicz, „nastały w Warszawie najprzód, a potem po różnych stronach kraju, piwa czeskie, ordynaryjne i dubeltowe, tudzież piwo angielskie".

Coraz bardziej w owym czasie rozpowszechnia się sprzedaż piwa w mniejszych naczyniach — w butlach i butelkach a nie w beczkach jak je sprzedawano przeważnie dotychczas. Kitowicz tę zmianę tłomaczy bardzo prosto: chęcią większych zysków ze strony właścicieli szynków. Pisze on: „Szynkarki po miastach pryncypalnych, szukając swego zysku, nauczyły się nalewać w butle i w małe butelki piwa młodego nie wyrobionego, to przytkane gliną w butli dużej po odrobieniu dawało smak lepszy jak prosto z beczki; w butelce zaś małej dobrze zaszpanowanej po wyjęciu czopka tak się burzyło, jak angielskie prawdziwe".

Rozpowszechnienie piw angielskich, czeskich oraz napojów krajowych, naśladujących zagraniczne sprawiło, iż piwa, które dawniej cieszyły się wielką wziętością jak łowickie, gielniowskie i wąchockie straciły zupełnie uznanie i zeszły do rzędu piw pospolitych. Wyjątek stanowiło piwo grodziskie, które słynęło w całej Polsce, ale szczególniej w Wielkopolsce. Szlachcic, który nie miał w swym domu piwa grodziskiego, był poczytywany „za mizeraka albo za skąpcę". Piwo to już w owych czasach cieszyło się wielkiem uznaniem jakoby ze względu na swe włas-

ności lecznicze. „Tej estymacji“ pisze Kitowicz „przyczynili mu wiele doktorowie, przyznając mu cnotę wód mineralnych“. Najwidoczniej Kitowicz podzielał pogląd ówczesnej medycyny, bo dłużej się nad piwem grodziskiem zatrzymuje i w tych słowach je zaleca: „Jest to piwo cienkie i smakowite, głowy nie zawracające; doktorowie we wszystkich chorobach, w których zabraniają wszelkich trunków pacjentom, grodziskie piwo pić pozwalają, owszem w pewnych chorobach pić je każą“.

W Krakowskiem i Sandomierskiem w drugiej połowie XVIII-go wieku piwa krajowe nie cieszyły się powodzeniem, natomiast bardzo poszukiwane były prawdziwe piwa angielskie.

Krakowianie, jak dowiadujemy się od Kitowicza „wyszydzają wielkopolanów, że ci gościowi podają na tacy próbki piwa w kieliszkach“. Kitowicz uważa, że nawet gdyby tak było, lepsze jest dobre piwo niż złe wino „jakiem się w partykularnych domach częstują krakowianie i sandomierzanie“.

Piwo w XVIII-ym wieku było więc jak widzimy bardzo rozpowszechnione. Fakt, iż poczęto sprowadzać niektóre gatunki zagraniczne i zaczęto w kraju wyrabiać pewne typy piw czeskich i angielskich świadczy tylko o tem, iż smak ówczesnego spożywcy stawał się coraz wybredniejszy a wymagania jego zwiększały się. Gdyby nie niepomyślne warunki polityczne i powolna ruina gospodarcza kraju, w rozwoju naszego piwowarstwa nie byłoby niewątpliwie przerwy, jaka zapanowała po rozbiorach Polski, kiedy piwo stało się trunkiem pospólstwa, a produkcja jego na dłuższy czas upadła, by przebudzić się na nowo dopiero w końcu pierwszej ćwierci XIX-go wieku już w nowej formie wielkiego przemysłu a nie wytwórczości cechowej, która już nigdy nie podniosła się z upadku.

———

# Koloidy.

Różne substancje używane w słodownictwie i piwowarstwie, czy to będące częściami składowemi surowców, czy też należące do gotowych produktów mogą tworzyć roztwory lub też istnieć w stanie koloidalnym.

Produkty, istniejące w piwie w stanie koloidalnym stanowią jedną z głównych podstaw wielu własności piwa, decydujących o jego jakości, ale z drugiej strony przedstawiają duże niebezpieczeństwo dla jego trwałości.

By zrozumieć czem są koloidy musimy zwrócić uwagę na kilka faktów dobrze znanych każdemu piwowarowi.

Częstokroć w zimie piwo butelkowe, które było zupełnie klarowne nagle mąci się. Kiedy bliżej badamy to zjawisko, spostrzegamy, że najczęściej przy ściance butelki zjawia się w piwie szarawa plamka, która prędko rośnie w rozmiarach i wreszcie rozszerza się na całą zawartość butelki. Czasami zjawisko to występuje w chwili ładowania butelek na wóz lub automobil ciężarowy.

Podobne fakty dają się również czasami obserwować w stosunku do piwa pasteuryzowanego, lub obciąganego za pomocą pompy, której przewody były myte sodą, jeżeli zapomniano je następnie starannie przepłukać.

Podobnież zdarza się, że klej, który przedstawiał płyn mętny ale jednolity, nagle rozkłada się dając obfity osad, ponad którym unosi się płyn przezroczysty jak woda.

Kiedy na butelkę, zawierającą piwo rzucimy snop światła słonecznego lub lampy elektrycznej, spostrzeżemy, iż w promieniach światła w płynie unoszą się lekkie szarawe zawiesiny, przypominające cząsteczki kurzu, unoszące się w powietrzu silnie oświetlonem snopem światła słonecznego. W podobny sposób zachowują się roztwory żelatyny, kleju, białka, wyciągi jęczmienia, słodu i chmielu, klajster skrobi i t. d.

Jeżeli zbadamy te płyny pod ultramikroskopem t. z. oświetlając i powiększając bardzo silnie, zauważymy, że unoszą się w nich w nieskończenie wielkiej ilości małe cząsteczki, których średnica waha się od jednej tysiącznej do jednej miljonowej milimetra. Cząsteczki te są niewidoczne dla oka a nawet nie można wykryć ich obecności zwykłym mikroskopem.

Podobnych własności nie mają roztwory soli, cukru i ciał podobnych.

Substancje takie jak żelatyna, klej, skrobia, białko i t. d. nazywamy koloidami i mówimy, że roztwory ich w wodzie, podobnież jak brzeczka, piwo, wyciągi jęczmienia, słodu, chmielu i t. d. zawierają te substancje w stanie koloidalnym.

A więc roztwory w stanie koloidalnym zawierają nieskończenie małe cząsteczki, niewidoczne pod zwykłym mikroskopem a tembardziej dla nieuzbrojonego oka. Cząsteczki te pozostają w wodzie w zawiesinie. Są one widoczne dla oka dopiero wtedy, gdy skupiając się tworzą grupy dostrzegalnych rozmiarów.

Piwa najzupełniej klarowane mogą się zmącić w ciągu kilku sekund. Następuje to dzięki temu, że

koloidy, zawarte w piwie skupiły się pod wpływem chłodu lub wstrząśnienia.

Koloidy, dzięki swej nieskończenie wielkiej podzielności, posiadają specjalne własności, o których należy wspomnieć, ponieważ odgrywają one bardzo ważną rolę w sprawie trwałości i własności piwa.

Koloidy mogą pozostawać w płynie w stanie zawiesiny do nieskończoności. Obliczono, iż kulka szklana o średnicy, wynoszącej jedną tysiączną milimetra, będąc umieszczoną w wodzie, opuszcza się o jeden centymetr w ciągu lat szesnastu. Są to rozmiary cząsteczek ciał koloidalnych, znajdujących się w brzeczce i piwie. Nic więc dziwnego, że mogą one spowodować mętność piwa, trwającą nieskończenie długo.

Zresztą cząsteczki te w płynie zajmują powierzchnię ogromną: 1 gram substancji, zajmującej w stanie stałym jeden centymetr kwadratowy, w stanie koloidalnym dosięga powierzchni wahającej się od 10 do 50 metrów kwadratowych. A więc zajmuje powierzchnię od 100.000 do 500.000 razy większą.

Ta kolosalna powierzchnia pozwala na bardzo intensywną działalność chemiczną i diastazy, które odgrywają tak ważną rolę w słodownictwie i piwowarstwie, najprawdopodobniej są substancjami w stanie koloidajnym.

Ten niezwykle wielki stan rozdrobnienia sprawia, iż wagowo nieznaczne ilości koloidów mogą powodować bardzo poważne zaburzenia. A więc np. piwo bardzo mętne z powodu obecności śladów cyny, pochodzącej z pompy, zawiera na hektolitr zaledwie kilka miligramów substancji, znajdującej się w stanie zawiesiny.

Jeżeli poddać roztwór koloidalny działaniu prądu elektrycznego, cząsteczki koloidalne, nie rozkładając się kierują się do jednego z elektrodów; o ile chodzi o koloidy, spotykane w piwowarstwie elektrodem tym najczęściej jest elektrod pozytywny czyli anod. Zjawisko to wyjaśnia się w ten sposób, iż cząsteczki są naładowane elektrycznością negatywną i że to jest przyczyną wzajemnego odpychania się, co utrzymuje stan pierwotnego podziału.

Koloidy w roztworze mogą być strącone przez pewne sole lub kwasy, jeżeli są, jak to ma miejsce w piwowarstwie, naładowane negatywnie. Strącanie może nie nastąpić natychmiast ale zostaje przez to ułatwione. Działanie soli jest bardzo słabe, szczególnie o ile chodzi o sole sodu i potasu; znacznie zaś mocniejsze, o ile chodzi o sole wapnia lub związków magnezji. Szczególnie silną jest np. działalność siarczanu glinu. Jest ona 400 razy bardziej czynną od chlorku sodu, która jest zresztą bardzo słaba.

Z tego wynika, że brzeczka lub piwo, zawierające chlorek magnezu a nawet takiż siarczan są o wiele podatniejsze i wrażliwsze na zmętnienia.

I odwrotnie, związki alkalicznie ustalają stan koloidalny. Podobnym jest wpływ niektórych koloidów na inne np. żywice chmielu czynią bardziej trwałemi ciała białkowe, istniejące w brzeczce lub piwie w stanie koloidalnym i opóźniają lub zapobiegają skupieniu się cząsteczek i ich strącaniu.

Zrozumienie wpływu kwasów na ciała białkowe ułatwia badanie, zjawisk, zachodzących podczas łamania się brzeczki w kotle. Dobre łamanie się brzeczki otrzymujemy, zwiększając nieco jej kwasowość. To zwiększenie kwasów powoduje strącanie koloidów, które przedtem pozostawały w stanie widocznej zawiesiny.

Koloidy posiadają jeszcze jedną bardzo ciekawą własność: są one zdolne do wiązania w sposób definitywny składników mineralnych i organicznych, które współistnieją z niemi w brzeczce lub piwie.

Zjawisko to nazywamy adsorbcją. Pewne ciała w stanie koloidalnym, znajdujące się w płynie zawierającym chlorek wapnia wiążą wapień, co sprawia, że w płynie w bardzo znikomej ilości występuje kwas solny w stanie wolnym.

Dzięki tej zdolności adsorbcyjnej koloidy białkowe piwa wiążą najmniejsze ślady miedzi, cyny lub żelaza, przez co stają się o wiele bardziej wrażliwe na wszelkie wpływy, mogące je połączyć lub strącić w formie widocznej, powodując w ten sposób zmętnienia.

Z drugiej strony cząsteczki koloidalne piwa wywierają ważny wpływ na jego jakość. Jeżeli w brzeczce istniało zmętnienie, powstałe dzięki temu, że cząsteczki substancji azotowych powiązały żywice chmielu, mętność ta trwa nawet po fermentacji i powoduje ostry smak i gorycz piwa. Ten niezwykle wysoki stan rozdrobnienia żywic chmielowych silnej działa na organy smaku.

Podobnie koloidy odgrywają kapitalną rolę w tworzeniu się i w rodzaju piany. Układają się one na powierzchni drobnych pęcherzyków wydzielającego się podczas nalewania kwasu węglowego i zatrzymują go w ten sposób na powierzchni płynu. Cząsteczki te mogą być pomimo swych minimalnych rozmiarów zatrzymywane przez pewne rodzaje specjalnie ścisłych filtrów.

Próby przepuszczania piwa przez filtry porcelanowe (np. filtr Chamberlanda) dawały w rezultacie piwo pozbawione gładkości i piany, ponieważ większa część koloidów została zatrzymana przez te filtry.

Widzimy więc, że produkty, znajdujące się w piwie w stanie koloidalnym są jednocześnie konieczne dla jego jakości i niebezpieczne dla jego trwałości. Należy więc dążyć do tego by wyeliminować koloidy, które mogą szkodzić jego jakości lub trwałości i zatrzymać te, które dla piwa są pożyteczne.

---

## Konieczność ujednostajnienia zarządzeń w sprawie handlu piwem.

W sprawie handlu piwem panuje niebywały chaos. Każda dzielnica ma w tej sprawie swój własny pogląd. Każda Izba Skarbowa swe własne upodobania i przyzwyczajenia.

Sprawa jest prosta w swej istocie ale wymaga odpowiedniego ujęcia, dostosowanego do przyzwyczajeń naszych urzędników administracyjnych, od których trudno wymagać, by kierowali się ogólną przewodnią myślą obowiązujących ustaw.

Dlatego pożądanem byłoby, by Ministerstwo Skarbu jaknajprędzej postarało się o wydanie zarządzeń, uzgadniających wszystkie sprzeczne przepisy, anulujących zupełnie wyraźnie dawne zarządzenia, które straciły moc z chwilą wejścia w życie nowych ustaw, oraz komentujących sprawy wątpliwe, które częstokroć powstają przy stosowaniu niedość jasno sformułowanych artykułów.

Centralny Związek od roku czyni zabiegi w tej sprawie i wydanie zarządzenia, regulującego handel piwem było już przedmiotem narad i uzgodnień pomiędzy zainteresowanemi ministerstwami. Trudno jest nam wchodzić w przyczyny dla których opublikowanie zapowiedzianych przepisów jeszcze nie nastąpiło, ale wierzymy, że zwłoka jest tylko chwilową i że niebawem tak ważna dla naszego przemysłu sprawa zostanie ostatecznie załatwiona. Brak komentarzy do istniejących ustaw i uzupełniających zarządzeń daje się szczególniej odczuwać w sezonie letnim, kiedy spożycie piwa wzrasta. Do Centralnego Związku napływają z najrozmaitszych części kraju skargi na najfantastyczniejsze wymagania urzędników administracyjnych i skarbowych, którzy kierując się osobistemi wspomnieniami z dawnych czasów, albo „własnym rozsądkiem" utrudniają w zupełnie niepotrzebny sposób handel piwem.

Wielki czas by Ministerstwo Skarbu zajęło się energicznie tą sprawą i przyspieszyło wydanie już gotowych, jak słyszeliśmy, zarządzeń. Każdy dzień naraża przemysł piwowarski i handel piwem na niezliczone nieprzyjemności, stratę czasu i niepotrzebne koszta. Urzędy centralne zawsze dotychczas wykazywały jaknajzupełniejsze zrozumienie potrzeb naszego przemysłu, które zbiegają się z interesami Skarbu, dlatego niezrozumiałem jest, dlaczego w tej może najważniejszej obecnie sprawie wykazują niedostateczną energję.

Zatargi, powstające na tle handlu piwem dostają się już do prasy codziennej, świadcząc o tem, iż sprawą tą zaczyna interesować się już i opinja publiczna.

W ostatnich czasach głośną się stała w Krakowie sprawa powstała na tle podania złożonego przez żonę inwalidy wojskowego, którą pozbawiono prawa sprzedaży piwa $2^1/_2\%$-owego pomimo, iż odnośny patent akcyzowy wykupiła. Decyzja władz w tej sprawie wywołała w Krakowie duże niezadowolenie. Sprawą tą ma zająć się Związek Inwalidów. Jak można sądzić z artykułu zamieszczonego w piśmie krakowskim „Głos Publiczny", główną rolę w tym wypadku odegrał magistrat, a nie Ministerstwo i władze skarbowe, co wydawałoby się o wiele logiczniejszem i bardziej zgodnem z przepisami. „Głos Publiczny" w sposób bardzo dosadny opisuje całe zajście, dlatego pozwolimy sobie przytoczyć odnośny ustęp w całości.

„O dzierżawę kantyny na targowisku miejskiem prowadzono ongi zacięty bój! Starali się o tę placówkę różni ludzie — inwalidzi i t. p. Z tej zaciętej walki — z terna p. Zawadzkiego — wyszła „inwalidka" (?!) p. Sabina Hirschhaut.

Troskliwy o dolę i niedolę p. Sabiny, wszechwładny p. Zawadzki argusowem okiem czuwał nad tem, ażeby nikt — mimo postanowienia ustawy — nie otrzymał w tej okolicy koncesji najdrobniejszej — bo p. Sabina sobie tego nie życzyła!

Magistrat jednak pozwolił Józefinie Ł. na budowę kiosku w tem miejscu L. 702/26, oraz udzielił jej patentu L. 10697/26 na prowadzenie bufetu ze sprzedażą piwa do $2^1/_2\%$ alkoholu, w sklepie naprzeciw targowicy końskiej. Jak dotąd — to było wszystko w porządku, po obywatelsku i po ludzku. Ba! — ale od czegóż p. Sabina i p. Zawadzki?

Tę parę trzeba zapytać dlaczego ten sam Magistrat L. 10155/26 z dnia 27.V.1926 uchylił pozwolenie przez się wydane przed kilku dniami.

Rządowy komisarz p. Ostrowski postąpił według litery prawa — załatwił sprawę pomyślnie — ale p Zawadzki postawił na swojem. Sklep Ł. wybudowała — ale koncesji nie otrzymała ze względu na „inwalidkę" Sabinę. Po co „te paskidne konkurencję?" Po co obniżać ceny? — kiedy p. Sabiną opiekuje się p. Zawadzki. Co jemu w Krakowie kto zrobi? „Dziecko?" Strapiona Ł. wniosła podanie do Izby Skarbowej w Krakowie o pozwolenie sprzedaży piwa po myśli okólnika (Izba Skarbowa we Lwowie L. 65846/26 W.IV.konc.). Okólnik, okólnikiem — a p. Zawadzki i p. Greger poszli za fartuchem Sabiny. Co kogo obchodzi okólnik? Gdzie? u nas? w Polsce? Śmiej się pajacu! śmiej z okólników!"

Przytoczyliśmy powyższy ustęp, ponieważ jest on charakterystyczny dla stosunków krakowskich, aczkolwiek nie zgadzamy się z niektóremi ustępami.

Przemysł piwowarski nic by nie ucierpiał gdyby jednocześnie sprzedawały piwo w dwóch różnych lokalach pani Józefina Ł. i pani Sabina H. A co najważniejsze nie sprzeciwiałoby się to obowiązującym ustawom. Czyż przytoczony przez nas artykuł nie świadczy o konieczności wydania zarządzenia o handlu piwem?

## Z PROHIBICJI.

Minister marynarki Stanów Zjednoczonych Wilbur nakazał przeprowadzenie bardzo ostrej ankiety oraz zarządził, by przedstawiono mu raport, jak jest przestrzegana prohibicja w marynarce. Na skutek tego raportu zostały zarządzone dochodzenia karne przeciwko dyrektorowi szpitala wojskowego w Norfolk kapitanowi Devalinowi. Kapitan Devalin jest oskarżony o cały szereg wykroczeń przeciwko prawu prohibicji oraz o popełnienie całego szeregu excentryczności nie licujących z godnością lekarza wojskowego, zajmującego naczelne stanowisko. Najpoważniejszym zarzutem przeciwko kapitanowi Devalinowi jest, iż w stanie nietrzeźwym kazał ubrać konia w pijamę i położyć do łóżka szpitalnego na sali, gdzie się znajdowało kilku chorych. Wprowadzenie czworonoga na sale szpitalną i próby skłonienia go do ulokowania się w łóżku wywołały oburzenie i protesty ze strony chorych i ze strony opinji publicznej, która jednogłośnie domaga się ukarania winnego.

## CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|---|---|---|
| Warszawa. | 4/VIII. | 29 — 30 zł. |
| | 6/VIII. | 29 zł. |
| | 7/VIII. | 29.50 — 30 zł. |
| Katowice. | 9/VIII. | 34 zł. |
| Praga. | 6/VIII. | 140 — 165 k. č. |
| Berlin. | 4/VIII. | 19 — 20,50 Mk. n. |
| | 7/VIII. | 19 — 20,50 Mk. n |
| Chicago. | 5/VIII. | 65 — 72 cts. za bushel. |
| | 6/VIII. | 65 — 72 cts. za bus. |
| | 7/VIII. | 69 — 72 cts. za bus. |
| | 9/VIII. | 69 — 72 cts. za bus. |
| New-York. | 5/VIII. | 74 cts. za bus. |
| | 6/VIII. | 74 cts. za bus. |
| | 9/VIII. | 73 cts. za bus. |
| Winnipeg. | 7/VIII. | 61 cts. za bushel. |

## CENY CHMIELU.

Lwów 8/VIII. Sytuacja na rynku chmielowym bez zmiany. Notowano: I gat. 90 dol. za 50 kg. Wołyński chmiel gatunki gorsze 60—70 dol. W przyszłym tygodniu rozpoczną się zbiory chmielu o dwa tygodnie wcześniej niż w Czechosłowacji.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7